LCV
TRAITEUR

CARTE
Printemps - Été
2022

Petits déjeuners & pauses café
Solution Repas individuels
Cocktails
Buffets

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

CARTE PRINTEMPS ÉTÉ

Nous sommes heureux de vous proposer une **carte Printemps-Été pleine de saveurs** et de couleurs, **composée de produits de saison, frais et savoureux**.

NOTRE SAVOIR FAIRE

« PRET A MANGER »

Nous avons pensé une large gamme de solutions de restauration en formule ou à la carte, pour vous permettre de sélectionner facilement des mets correspondant à vos besoins sur tous les moments de la journée :
petits déjeuners gourmands, pauses savoureuses,
buffets portionnés conviviaux et délicieux, plateaux repas, lunch box, cocktails raffinés.
Pour **manger bon et sain en entreprise**.

« SUR MESURE »

Pour vos événements sur mesure, avec ou sans service, nos experts sont à votre écoute.
De la composition des menus, au choix des boissons, jusqu'à la décoration des buffets en passant par le service, nous savons nous adapter pour élaborer avec vous la solution adaptée à vos projets

NOS GARANTIES POUR VOUS

CUISINE exclusivement **MAISON**,
PRODUITS SAINS et **DE SAISON**,
RESPECT des **CIRCUITS COURTS**
Emballage et Vaisselle **ECO RESPONSABLE**
Solutions de restauration **GOURMANDES** et **ÉQUILIBRÉES**,
SOURIRE et **PONCTUALITÉ**

LE « PETIT PLUS » : INSTALLATION PAR NOS SOINS

Nous ne nous contentons pas de livrer, nous METTONS EN PLACE vos buffets.

WWW.LCVTRAITEUR.FR

CONTACTEZ NOUS!

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40 d**u lundi au vendredi de 9h à 18h
Par mail : **commandes@lcvtraiteur.fr**
Sur notre site internet : **www.lcvtraiteur.fr**

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour mieux vous servir, le plus tôt est de rigueur !

Jusqu'à 11h la veille de la livraison pour :
les petits déjeuners et pauses café,
les lunch box,
les buffets sandwichs

Jusqu'à 9h30 la veille de la livraison pour :
les plateaux repas

Jusqu'à 11h trois jours avant la livraison pour :
les buffets portionnés
les cocktails,

Jusqu'à 5 jours avant événement pour :
les réceptions avec service

MINIMUM DE COMMANDE

10 à 20 personnes pour les petits déjeuners et pauses café.
5 Unités pour les plateaux repas et lunch box.
10 personnes pour les buffets sandwichs
20 personnes pour les buffets portionnés et cocktails
90 € HT pour une commande à la carte

RÈGLEMENT

A la confirmation de commande par carte, chèque ou virement
Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement demandé à réception de facture dès la deuxième commande

Contact pour la facturation et règlement : compta@lcvtraiteur.fr

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 7h00 du lundi au vendredi pour les petits déjeuners
A partir de 10h30 du lundi au vendredi pour les solutions repas et cocktails.

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2 heures est demandé pour la livraison de plateaux repas, lunch box
Un créneau de livraison de 1h est demandé pour la livraison de petits déjeuners, pauses café & buffets

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIF LIVRAISON

Zone 1 : 26,5 € HT
Zone 2 : 38 € HT
Zone 3 : 45 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 25 € HT
Pour une livraison à heure fixe sans créneau ou avec un créneau réduit : coût additionnel de 15 € HT*
**soumis à disponibilité (nous consulter)*

La livraison est assurée par notre service logistique à l'aide d'une flotte de quatre camions frigorifiques.

LCV Traiteur

Printemps - Été 2022

SOMMAIRE

NOS OFFRES

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉS……...pages 6-14
Formules Petits Déjeuners pages 7-10
Formules Pauses café pages 11-13
A la carte pages 14

SOLUTIONS REPAS INDIVIDUELS …… pages 15-24
Les Lunch box pages 16-20
Les Plateaux repas pages 21-24

BUFFETS A PARTAGER ……..pages 25- 42
Les Buffet Portionnés pages 26- 40
Les Buffets Sandwichs pages 41-42

COCKTAILS…….. pages 43-54
Les Menus pages 44-48
Les Plateaux pages 49- 52
Cocktail avec services pages 53-54

BOISSONS…….. pages 55-56

OFFRES SUR MESURE

Contactez nous pour que nous œuvrions à vos côtés dans la réussite de votre événement d'entreprise.
Nous préparerons alors pour vous un devis sur mesure qui saura répondre à chacun de vos projets.

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

LCV TRAITEUR

PETITS DÉJEUNERS

&

PAUSES CAFÉ

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

NOS PLUS !

SPÉCIALISTE du petit déjeuner depuis plus de 26 ans

QUALITÉ des produits
Viennoiseries fabriquées de manière artisanale avec du beurre AOP.
Café 100% Arabica torréfié par la Maison Richard, Thé Parney's Noir et Vert Bio, chocolat chaud Valrhona au goût intense.
Jus de fruits Tropicana Premium

L'ESTHÉTISME
Nous attachons une importance toute particulière aux contenants et à la présentation de nos buffets pour le plaisir des yeux et la mise en appétit.
Plateaux, réhausses et couverts en bambou naturel.

DÉMARCHE ECO RESPONSABLE
Des produits frais de saison, issus de circuits courts et équitables.
Nous nous engageons sur une gamme complète de vaisselle et d'emballages BIODÉGRADABLES réalisés à partir de matières premières renouvelables et compostables.
Le matériel en dur est repris et réutilisé.
Les déplacements sont sectorisés aussi bien pour la livraison que la reprise de matériel afin d'éviter au maximum la pollution automobile.

SERVICE

Contactez nous pour que nous œuvrions à vos côtés dans la réussite de votre événement d'entreprise.
Nous vous préparerons alors **une offre sur mesure** comprenant **matériel et service.**
Présence de Maîtres d'hôtel tout au long du petit déjeuner pour assurer le service, le rangement et la gestion des déchets.

PETITS DÉJEUNERS
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE ÉCO
6,70 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries
2 mini viennoiseries par personne
Croissants - Pains au chocolat

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE
7,20 € par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries
3 mini viennoiseries par personne
Croissants - Pains au chocolat - Pains aux raisins

* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

Minimum de commande
pour la formule « classique éco » : 10 personnes
pour la formule « classique » : 10 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

N'hésitez pas à commander des chouquettes ou brochettes de fruits en complément aux formules

LCV Trateur

Printemps - Été 2022

PETITS DÉJEUNERS
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER MIXTE
7,20 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries
2 mini viennoiseries et 2 chouquettes par personne
Croissants - Pains au chocolat – Chouquettes

PETIT DÉJEUNER FRUITÉ
7,60 € par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries et Brochettes de fruits
2 mini viennoiseries et 1 brochette de fruits par personne
Croissants - Pains au chocolat – Brochette de fruits

* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

Minimum de commande
pour la formule « mixte» : 10 personnes
pour la formule « fruitée» : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

N'hésitez pas à commander des jus de fruits frais en remplacement des jus Tropicana.

PETITS DÉJEUNERS
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER PRESTIGE - VAISSELLE VÉRITABLE

12 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

Boissons fraîches
Jus d'Orange et ou Jus de Pamplemousse pressé
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre

Alimentaire :
1 mini viennoiserie, 2 chouquettes, 1 brochette de fruits par personne

1 Croissants ou 1 Pain au chocolat ou 1 Pain aux raisins
2 Chouquettes
1 Brochette de fruits frais

Présentation en buffet avec vaisselle véritable
Service en porcelaine et verrerie
Tasses et sous-tasses en porcelaine pour les boissons chaudes
Tumbler pour les boissons fraîches
Cuillères en bambou
Réhausses et assiettes de présentation en bambou naturel

Prévoir un temps d'installation et de mise en place d'au moins 45 minutes

Minimum de commande pour la formule « prestige » : 10 personnes
Délais de commande : 48h

LCV Traiteur

Printemps - Été 2022

PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE CLASSIQUE ECO
6,70€ HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Fours moelleux
2 fours moelleux par personne parmi :
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes

PAUSE CLASSIQUE
7,20 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Fours moelleux
3 fours moelleux par personne parmi :
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes

* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

Minimum de commande
pour la formule « classique éco » : 10 personnes
pour la formule « classique » : 10 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

N'hésitez pas à commander des brochettes de fruits en complément aux formules

LCV Traiteur

Printemps - Été 2022

PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE FRUITÉ
7,60 € par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian

Mignardises et Brochettes de fruits
2 fours moelleux et 1 brochette de fruits par personne
Cannelés - Financier – Brochette de fruits

* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

Minimum de commande
pour la formule « fruitée» : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

N'hésitez pas à commander des jus de fruits frais en remplacement des jus Tropicana.

LCV Traiteur

Printemps - Été 2022

PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE GOURMANDE

10,00 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium
Jus de Pomme Tropicana Premium
Eau minérale Evian

Pièces de cocktail sucrées
4 pièces par personne :

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Mini tartelette, caramel au beurre salé, éclats de noix de Pécan

Quenelle citron, zestes de citron vert, crumble noisette

Mini cheesecake à la fève de tonka, gel mangue, sablé spéculos, fleur de bleuet

Minimum de commande
pour la formule « gourmande» : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h trois jours avant la livraison

N'hésitez pas à commander du Champagne en complément de la pause gourmande.

A LA CARTE

	Prix HT
LES VIENNOISERIES	
Mini viennoiseries assorties - boîte de 25 pièces Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	25,00€
Chouquettes - boîte de 30 pièces	15,00€
LES FRUITS	
Salade de fruits de saison individuelle	4,20 €
Salade de fruits duo fraise-ananas	4,20 €
Salade de fruits Mangue	4,20 €
Salade de fruits Pastèque	4,20 €
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	27,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	30,00 €
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	26,00 €
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	50,00 €
LES FOURS SUCRÉS	
Coffret de 16 mini tropéziennes	19,50 €
Coffret 18 mini éclairs	25,00 €
Coffret de 30 financiers assortis *Chocolat, amande, pistache*	30,00 €
Coffret de 25 macarons assortis *Pistache, vanille, chocolat, café, framboise*	31,00 €
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis *Chocolat, framboise, myrtille*	36,00 €
Coffret de 36 canelés	36,00 €

Info : Le minimum de commande pour une offre à la carte est de 90 € H.T

WWW.LCVTRAITEUR.FR

LES SOLUTIONS REPAS INDIVIDUELS

Lunch Box

7 Box Poke Bowls Salades
3 Box Salade – Sandwichs - Dessert

Plateaux Repas

5 Menus renouvelés tous les 3 mois

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

LCV Trateur

Printemps – Été 2022

LUNCH BOX

Box idéales pour un déjeuner assis ou en mouvement.

PRATIQUES et ESTHÉTIQUES.
Boîte kraft avec anse en tissu

BOX POKE BOWLS SALADES

1 Grande Salade
1 Petit pain
1 Dessert en verrine
1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box **généreuses, colorées** et **variées**!

BOX SALADE - SANDWICHS - DESSERT

1 Petite salade
2 Mini sandwichs
1 Dessert en verrine
1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box permettant de varier les plaisirs.

Nos lunch box représentent un REPAS COMPLET, ÉQUILIBRÉ et GOURMAND.

LCV Traiteur

Box le Bonheur est dans le pré

BOX POKE BOWLS SALADES

C'est **1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 bouteille d'eau.**
Serviette et couverts en bambou inclus

17,90 € HT

Box « Le bonheur est dans le pré » New!

Taboulé de boulgour, salade, féta, betteraves, patates douces rôties, poivrons doux, houmous, falafel

Biscuit coulis de café, crème fromagère vanillée, crème fouettée au café, poudre de cacao

Box «Poulet aux prunes»

Billes de pâtes, courgettes râpées, citron confit, salade, poulet, Comté, petits pois, fèves, sésame noir et blanc, œuf poché

Verrine façon Kinder Bueno

Box « La traversée de Paris »

Billes de pâtes à l'estragon, salade verte, jambon blanc, Comté AOP, bacon, tomates confites

Crumble vanillé, compote de pomme à la cannelle

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur

Box L'Aile ou la Cuisse

BOX POKE BOWLS SALADES

C'est **1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 bouteille d'eau.**
Serviette et couverts en bambou inclus

17,90 € HT

Box « 20 000 lieues sous les mers »

Taboulé de boulgour, salade, tomates confites, tartare de légumes confits, abricots secs, graines de tournesol et de courges torréfiées, boulettes de rillette de thon panées aux graines de sésame

Verrine façon Snickers

Box « Le grand bleu»

Quinoa, boulgour, lentilles, salade, concombre, betteraves, cranberries, citron confit, baies roses, filet de colin au curcuma et billes de rillettes de colin aux graines de lin

Crème vanillée, compote rhubarbe, Granola maison

Box «L'Aile ou la cuisse» New!

Billes de pâtes, salade, poulet, fromage des Pyrénées, poivrons piquillos, petits pois, tatare de légumes confits, œuf dur

Graines de chia au lait de coco, fruits secs et amandes effilées

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur

Box Les Randonneurs

BOX POKE BOWL

New!

C'est **1 grande salade de pâtes, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 bouteille d'eau.**
Serviette et couverts en bambou inclus

Cette **salade composée à base de penne représente un vrai plat froid**, goutu et consistant.

Le plus : Vous pouvez choisir votre **dessert parmi 3 propositions.**

19,90 € HT

Box « Les Randonneurs »

Penne au pesto de basilic, courgettes rôties, filer de poulet, fromage des Pyrénées, tomates cerises et tomates marinées, œuf dur, ciboulette

Graines de Chia au lait de coco et coulis de fruits
Ou
Verrine façon snickers
Ou
Riz au lait compote framboise - rhubarbe

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur

Printemps – Été 2022

BOX SALADE - SANDWICHS- DESSERT

C'est 1 **salade**, 2 **sandwichs**, **1 dessert** et **1 bouteille d'eau plate.**
Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et cuillère en bambou incluses

17,90 € HT

Box Terre

1 Taboulé au boulgour avec tartare de légumes confits, concombres, menthe et ciboulette

2 Sandwichs pain tradition, filet de POULET, tartare de légumes

1 Graines de Chia au lait de coco et coulis de fruits

Box Mer

1 Salade Courgettes, concombres, tomates, graines de courges et tournesol torréfiées, ail basilic

2 sandwich pain baltique fromage frais, SAUMON FUMÉ, concombre, aneth New!

1 Moelleux chocolat New!

Box Vege.

1 Salade de carottes râpées avec citron confit, aneth, cranberies

2 sandwichs pain baltique huile d'olive, FÉTA, concombre, olives noires New!

1 Crumble vanillé, compote de pomme à la cannelle

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur

PLATEAUX REPAS ECO RESPONSABLES

Livré en coffret élégant, recyclable

Consultez nous au 01 42 04 24 40

Menu 1 - Poulet

26,50€ ht

Burratina, antipastis de légumes grillés,
huile de pesto au basilic

Filet de poulet snacké, caviar de tomate confite,
taboulé de petit épeautre aux légumes

Fromage affiné et beurre, Petit pain individuel bio

Entremet lemon curd, gel framboise, biscuit spéculos

Menu 2 - Végétarien

Sans gluten

26,50€ ht

Halloumi grillé, sur nid de piperade au piment d'Espelette,
olives Taggiasches

Œuf poché, caviar d'aubergine à la tomate, salsa de
grenailles au Zaatar, citron confit, cébette, tomates cerises

Fromage affiné et beurre, petit pain individuel sans gluten

Pêche pochée à la verveine, granola bio sans gluten
à l'amande, avoine complet et tapioca

Evian 50 cl : 1,80 € h.t
Badoit 50 cl : 1,80 € h.t

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum d'unité pour le menu végétarien : 1 unité
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 48h

Menu 3 - Saumon

26,50€ ht

Crémeux de fêta à l'origan, salsa de pastèque, tomates cerises et cébette, vinaigrette verde, gomasio bio

Filet de saumon snacké sauce coco, curry et citron vert, aubergine confite au miso, riz, boulgour et quinoa bio

Fromage affiné et beurre, petit pain individuel bio

Tartelette crème d'amande, abricot rôti au romarin

Menu 4 – Canard Bio

33,00€ ht

Salade de tomates, burratina, pêche rôtie, pignons de pin torréfiés et crème de balsamique de Modène

Filet de canard bio, caviar de poivron au piment d'Espelette, lingots de polenta snackés, piperade

Fromage affiné et beurre, petit pain individuel bio

Panna cotta à la pistache, coulis de fruits rouges

Thermos de café pour finir le repas
Thermos de 1Litre : 20,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 48h

Menu 5 – Ventrèche de thon

33,00€ ht

Salade de melon charentais, chèvre frais, figue poêlée au miel et thym frais, amandes torréfiées, vinaigrette à l'ail bio

Ventrèche de thon Germon confit à l'huile d'olive, anchois de Cantabrie affiné 12 mois, œuf dur bio, haricots verts, pommes de terre grenailles, cébette, pousses d'épinard, tomate et olives Taggiasches

Fromage affiné et beurre, petit pain individuel bio

Tartelette crème d'amande, abricot rôti au romarin

Le choix du sommelier
Bourgogne Chablis - 16,20€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 48h

LES BUFFETS A PARTAGER

Buffets portionnés

Buffets sandwichs

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

LCV Traiteur

Menu Canal Saint Martin

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU CANAL ST MARTIN

22,90 € HT

Salade de fregola sarda bio à la framboise, céleri branche, fèves et petits pois, vinaigrette acidulée

Tartine Tomates fraiches, crèmeux de burratina, huile de pesto

Mauricette saumon fumé, pousses d'épinard, crème au raifort

Lingot sablé, caviar d'aubergine à la tomate, antipasti de légumes et copeaux de parmesan

Brochette filet de poulet au satay et cacahuètes grillées

Tarte au chocolat ou tarte aux pommes

MENU JARDIN DES PLANTES

24,10 € HT

Salade coleslaw de printemps au fenouil, courgette et carotte

Salade antipasti de légumes grillés, sur crème de pecorino au poivre, vinaigrette à l'ail noir bio, pignons grillés

Tartine salsa de légumes aux herbes fraîches, houmous de pois chiche au tahiné et épices

Mauricette crème d'artichaut à la tomate confite et parmesan, aubergines et courgettes grillées

Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes, romaine

Bodega de fruits rouges

Financier

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU PONT DES ARTS

24,40 € HT

Salade de burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives

Salade Ceasar, sots l'y laisse de poulet, sucrine, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar

Wrap houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe

Burger pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre doux

Burger au thon, mayonnaise légère au citron vert, oignon rouge

Petit pot crémeux au chocolat, crumble chocolat noisette

Brochette de fruits

MENU PONT MIRABEAU

24,50 € HT

Salade de lentille corail, pavot, raisins de Corinthe, menthe, coriandre et vinaigrette miel orange

Tartine Gambas sautées aux épices cajun, guacamole, poivrons

Burger, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre doux

Focaccia, burratina, pesto vert, pétale de tomate confite

Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale

Trifle aux fraises, coulis de fruits rouges, chantilly mascarpone à la vanille, biscuit cuillère

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU SACRÉ CŒUR

24,80 € HT

Salade Caesar, filet de poulet sauce à l'estragon

Tapas au pistou, tomate cerise grappe et mozzarella
au lait de Bufflonne

Tapas saumon mariné aneth et baies roses, beurre demi-sel

Malicette à la parisienne, jambon de bœuf,
beurre demi-sel et comté

Wrap, émincé de bœuf et chou blanc mode thaï

Traditionnelle mousse chocolat "Grand-mère"

MENU JARDIN DES TUILERIES

26,80 € HT

Salade antipasti de légumes grillés, sur crème de pecorino
au poivre, vinaigrette à l'ail noir bio, pignons grillés

Burger au thon, mayonnaise légère au citron vert, oignon rouge

Lingot sablé, caviar d'aubergine à la tomate, antipasti
de légumes et copeaux de parmesan

Lingot sablé effeuilé de veau rosé, sauce tonnato,
câpre à queue, copeaux de parmesan

Brochette de bœuf Angus maturé snacké, tomate cerise,
courgette grillé, origan de Sicile

Salade de fruits fraises ananas

Canelé

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

Menu Grand Palais

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU GRAND PALAIS

28,70 € HT

Rouleau d'omelette, wakamé et sésame à la prune du Japon
Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe

Salade Burratina, pêche rôtie, tomates cerises, huile d'olive, pignons grillés, crème de balsamique

Tartine Magret de canard fumé, chèvre frais, chutney d'abricot au miel, céleri, abricots moelleux, amandes torréfiées

Tartine Saumon fumé, crème légère au raifort, zestes de citron

Burger, foie gras de canard, chutney de saison

Brouillade d'œuf aux asperges vertes, pecorino au poivre

Panna cota végétale coco thé matcha bio et miel, coulis de fruit

MENU A PARTAGER

25,60 € HT

Pita houmous de pois chiche et citron confit, sésame
Pita de tartare de saumon gravelax, céleri branche et citron vert

WOOD BOX Italienne (1,4 Kg.)

WOOD BOX Charcuterie (1 Kg.) : Charcuteries AOP

PLATEAU de fromages non tranchés (1,5 Kg.)

PLATEAU de 50 sushis, makis, california

Brochettes de fruits
Mini éclair
Financier
Canelé

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

Salade de fregola sarda bio à la framboise

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES SALADES INTEMPORELLES - *100 gr* 4€

Lentilles corail, pavot, raisins de Corinthe, menthe, coriandre et vinaigrette miel orange

Coleslaw de printemps au fenouil, courgette et carotte à la menthe, raisins blonds

Salsa de fèves, petit pois, olives Taggiasche, cébette et menthe, crème de fêta au citron, amandes

Aubergines sautées miso-soja, sauce tahiné au citron, coriandre, graines de sésames

Burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Taggiasche

LES SALADES GOURMET- *100 gr* 5€

Salade de fregola sarda bio à la framboise, céleri branche, fèves et petits pois, vinaigrette acidulée

Taboulé de petit épeautre aux légumes, herbes fraiches et pignons de pin, vinaigrette citronnée

Antipasti de légumes grillés, pécorino au poivre, vinaigrette à l'ail noir bio, pignons grillés

Salade Ceasar, sots l'y laisse de poulet, sucrine, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

Burratina, pêche rôtie, tomates cerises

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES SALADES PRESTIGE- *100 gr* *5,70€*

Ventrèche de thon, anchois de Cantabrie, trio de riz, boulgour, quinoa bio, tomate cerise, fèves, haricots verts, cébette, œuf dur, olives Taggiasche

Gambas sautées au gomasio bio, coleslaw de fenouil à la bisque de homard, zestes de citron vert

Burratina, pêche rôtie, tomates cerises, huile d'olive, pignons grillés, crème de balsamique

Effeuillé de veau rosé, sauce tonnato, grenailles sautées, sucrine, copeaux de parmesan et câpre à queue

Pétale de gravelax de saumon, parfait d'avocat au citron vert, pickles de légumes

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

Mini burger pastrami de boeuf

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES BURGERS - *40 gr* — *3,30€*

Pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre doux

Thon, mayonnaise légère au citron vert,
oignon rouge et ciboulette, sucrine

Foie gras de canard, chutney de saison

FOCACCIA - *40 gr* — *3,30€*

Focaccia, crème de fêta à l'origan de Sicile, confit d'oignon rouge au miel et balsamique, pousses d'épinard

Focaccia, jambon Italien à la truffe, beurre balsamique

Focaccia, burratina, pesto vert, pétale de tomate confite

LES MAURICETTES - *40 gr* — *3,30€*

Mauricette crème d'artichaut à la tomate confite et parmesan, aubergines et courgettes grillées

Saumon fumé, pousses d'épinard, crème légère au raifort

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES CLUBS TOASTÉS - *40 gr* *3,30€*

Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Filet de poulet, sauce béarnaise, romaine

Chiffonnade de jambon rôti aux herbes, beurre noisette et cornichons

LES WRAPS -*40 gr* *3,30€*

Houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge

Fajitas de poulet et poivrons confit, guacamole, épices mexicaines et coriandre

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

Tartines Effeuillé de Cecina, Ventrèche de thon

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES TARTINES VÉGÉTARIENNES - *60 gr* *3,60€*

Base Pain Poilâne

Salsa de légumes aux herbes fraîches, houmous de pois chiche au tahiné et épices

Caviar d'aubergine à la tomate, ruban de courgette, olives Taggiasche et artichaut confit

Tomates fraiches, crèmeux de burratina, huile de pesto, pignons grillés

Salsa de fèves, petit pois et cébette, chèvre frais à la menthe, zestes de citron et noisettes grillées

LES TARTINES VIANDE OU POISSON - *60 gr* *4,10€*

Base Pain Poilâne

Filet de poulet snacké à la grecque au citron et à l'origan, crème de fêta, citron confit, olives Taggiasches

Magret de canard fumé, chèvre frais, chutney d'abricot au miel, céleri, abricots moelleux, amandes torréfiées

Gambas sautées aux épices cajun, guacamole, poivrons confits

Jambon à la truffe, copeaux de pecorino au poivre,

Saumon fumé, crème légère au raifort, zestes de citron vert

Ventrèche de thon Germon confit à l'huile d'olive, poivrons grillés, tapenade de poivron, olives Taggiasches

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES BROCHETTES- *40 gr* — *3,90€*

Filet de poulet au satay et cacahuètes grillées

Halloumi grillé et légumes d'hiver aux épices

Bœuf maturé primavera (pavé de bœuf Angus maturé snacké, tomate cerise, courgette grillé, origan de Sicile)

Magret de canard laqué teriyaki, sésame doré et noir

Gambas sautées et pêche, zestes de citron vert & poivre Sichuan

LES COOK ŒUFS- *60 gr* — *4,20€*

Brouillade d'œuf aux asperges vertes, pecorino au poivre

Brouillade d'œuf au chorizo de bœuf de Galice AOP, crème de tomate confite

Brouillade d'œuf, caviar de champignons à la truffe, copeaux de parmesan et chapelure végétale

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

Lingot sablé dans l'esprit d'un Vitello Tonato

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES TARTELETTES GOURMANDES - *50 gr* 4,20€

Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale

Lingot sablé, crème de poivron confit à la fêta, pétale de chorizo de bœuf de Galice

Lingot sablé, caviar d'aubergine à la tomate, antipasti de légumes et copeaux de parmesan

LES TARTELETTES PRESTIGE - *50 gr* 5,20€

Lingot sablé, royale de foie gras de canard, gelée de porto

Lingot sablé dans l'esprit d'un Vitello Tonnato

LES MINI PLATS MER- *100 gr* 6,60€

Tartare aux deux saumons, échalotes et herbes fraîches, crumble citron, sur salade de fenouil croquante

Gambas, asian noodles, râpé de courgettes, piment, coriandre, menthe verte, sauce soja

Cabillaud basse température comme un aïoli, légumes de saison

Sardine fumée à la japonaise, crème citron-menthe-baies roses, salsa d'asperge verte, petit pois, fèves, cébette, pickles de radis

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

Coffret de Mini Caroline – *20 unités* 30€

Coffret de Mini Tortilla – *40 unités* 30€

Coffret de Mini Club Sandwichs – *40 unités* 30€

Plateau de fromages tranchés – 1 200 gr. 55 €
Accompagné de pain

Coffret Sushis, makis, California - 50 pièces 72 €
Baguettes, sauces sucrées et salées incluses

Woodbox Italienne- *1 400 gr* 95€
Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert, tapenade d'olives noires, crostinis, câpres alcaparones et olives Taggiasches

Woodbox Méditerranée- *1 900 gr* 93€
Mezzes, 50 mini pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires, crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti

Woodbox Charcuterie- *1 000 gr* 103€
Chorizo de bœuf de Galice AOP, Cecina de bœuf IGP affinée 12 mois, Rostello aux herbes, Fuet ibérique de Bellota, Jambon Italien à la truffe d'été, beurre d'Isigny AOP, cornichons, oignons blancs et pain

LCV Traiteur

Les salades de fruits

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES TARTES *100 – 120 gr* *3,00€*

Tarte au chocolat et nougatine

Tarte aux pommes

LES FRUITS COUPÉS – *150 gr* *4,20€*

Fruits rouges

Duo fraises-ananas

Duo melon-pastèque

Mangue

Ananas

Melon

Pastèque

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

Trifle aux fraises, coulis de fruits rouges

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES DESSERTS TENDANCE- *85 – 100 gr* *4,20€*

Panna cota végétale coco thé matcha bio et miel, coulis de fruit

Petit pot crémeux au chocolat, crumble chocolat noisette

Compote de pomme bio, crumble noisette

Riz au lait, caramel au beurre salé

Pudding healthy aux graines de chia, lait de coco, sirop d'agave, mangue

LES DESSERTS GOURMETS- *85 – 100 gr* *5,20€*

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison

Panna cotta à la vanille Bourbon, coulis de fruits de saison

Cheesecake, crumble au spéculos, coulis de fruit de saison

Tiramisu au café

Trifle aux fraises, coulis de fruits rouges, chantilly mascarpone à la vanille, biscuit cuillère

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

Mini éclairs

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Coffret de 16 mini tropéziennes	19,50€
Coffret 18 mini éclairs	25,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	27,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	30,00€
Coffret de 30 financiers assortis *Chocolat, amande, pistache*	30,00€
Coffret de 25 macarons assortis *Pistache, vanille, chocolat, café, framboise*	31,00€
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis *Chocolat, framboise, myrtille*	36,00€
Coffret de 36 canelés	36,00€
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	26,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	50,00€

Minimum de commande : 1 unité
Délais de commande : 72h

BUFFETS SANDWICHS

Pour un repas complet, simple et bon
à partir de 10 personnes.
Les sandwichs sont préparés le matin même
par notre artisan boulanger.

FORMULE 5 ÉLÉMENTS
17,50 € HT

3 Sandwichs (à choisir en page22)
1 Dessert (à choisir en page 22)

1 petite bouteille d'Evian 50 cl
ou
33 cl.de softs par personne
(Eau plate, eau gazeuse, jus, sodas)

FORMULE 6 ÉLÉMENTS
18,50 € HT

Ajout du café de fin de repas

FORMULE 7 ÉLÉMENTS
19,50 € HT

Ajout du café de fin de repas
Ajout de brochettes de fruits

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Délais de commande : 24h

LCV Traiteur

Printemps – Été 2022

BUFFETS SANDWICHS

LES PROPOSITIONS DE SANDWICHS

Pain tradition

Miel, JAMBON DE BAYONNE, chèvre, tomates confites
Filet de POULET et tartare de légumes
AUBERGINE tomate, mozzarella

Pain au lait aux graines de sésame

THON, tartare de légumes
JAMBON de Bayonne, pesto, tomates confites

Pain baltique

Fromage frais, JAMBON blanc, cornichon
Fromage frais, SAUMON FUME, concombre, aneth
FETA, concombre, olives noires

LES PROPOSITIONS DE DESSERTS

Compote de pomme façon tatin avec crumble, caramel au beurre salé et crème fouettée

Biscuit coulis de café, crème fromagère vanillée, crème fouettée au café, poudre de cacao

Graines de chia au lait de coco, fruits secs et amandes effilées

Duo de compote pomme a la cannelle et rhubarbe

Verrine chocolat, cœur fondant aux noisettes

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 6 unités par type de sandwich
Délais de commande : 24h

LCV
TRAITEUR

LES COCKTAILS

Coffrets cocktails
en plateaux ou en menus

Cocktails sur mesure avec service

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

LCV Trateur

Coffret Cocktail

COCKTAILS
LE COFFRET COCKTAIL

PRÉSENTATION : « classique-chic »

Pour vos prestations livrées et installées, nos pièces cocktail sont dressées sur des plateaux alimentaires en bois de peuplier.
Ces supports de 24 cm * 24 cm, nous permettent de dresser 20 à 25 pièces de cocktail par coffret de façon élégante et raffinée.

100 % ÉCOLOGIQUE

Conditionnement étudié dans une démarche d'éco-conception, cette matière naturelle est en bois issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées (Certifié PEFC), permettant le contact alimentaire direct.

NOS RECOMMANDATIONS POUR COMPOSER VOTRE COCKTAIL
6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h
10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30
20 à 22 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail apéritif 10 pièces – 16,5 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées

Pincée de carotte, houmous de pois-chiche au citron confit et cumin, sésame noir

Brochette d'antipasti de légumes d'été

Précieuse de mozzarella di buffala, pétale de tomate confite

Croustini à la tapenade d'olive noire, courgette grillée, tomate confite, olive Taggiasche

Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

Sot l'y laisse de poulet au Piment d'Espelette, crème de poivrons, polenta dorée

Foie gras de canard, chutney de mangue, chapelure de spéculos, fleur de bleuet

3 pièces de cocktail sucrées

Quenelle de citron, zestes de citron vert, crumble noisette

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Mini tartelette passion curd

Nous livrons et installons votre buffet.
Quand vos invités arrivent, tout est prêt à déguster!

LCV Traiteur

Printemps – Été 2022

COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail apéritif copieux 12 pièces – 20 € HT / pers.

8 pièces de cocktail salées

Sablé parmesan fromage fouetté, tomate confite à l'origan, olive

Cheesecake de betterave, moutarde à l'ancienne

Dentelle de grana padano, compotée à l'artichaut

Tomate cerise rouge en grappe, mozzarella de bufflonne au pesto

Coussin de crabe et tourteau à la coco

Pain aux épices, coussin de calamansi et lieu fumé

Pic poulet façon mafé 2.0

Cylindre Comté magret fumé, haricot vert craquant, crème de noix

4 pièces de cocktail sucrées

Quenelle citron meringuée

Chou mangue passion, glaçage gianduja

Tartelette chocolat

Millefeuille nougatine et ganache caramel

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

Mini tartelette, mousse de chèvre frais à la menthe, petit pois

COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces – 33 € HT / pers.

11 pièces de cocktail salées

Pasta crème d'artichaut, parmesan et tomatade, olive Taggiasche

Pincée de carotte, houmous de pois-chiche au citron confit et cumin

Précieuse de mozzarella di buffala, pétale de tomate confite

Caviar d'aubergine, courgette grillée, artichaut confit

Mini tartelette, mousse de chèvre frais à la menthe, petit pois

Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

Pita tartare de saumon gravelax, cèleri branche et citron vert

Tagine de poulet fermier au citron confit, olives vertes Picholine

Sot l'y laisse de poulet au Piment d'Espelette,
crème de poivrons, polenta dorée

Foie gras de canard, chutney de mangue, chapelure de spéculos

Boeuf Angus maturé juste snacké, sauce barbecue,
courgette et aubergine grillée

2 pièces de cocktail salées valeur 2 pièces

Burger pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge au miel

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard

5 pièces de cocktail sucrées

Brochettes de fruits ananas-fraise

Quenelle citron, zestes de citron vert, crumble noisette

Mini cheesecake à la fève de tonka, gel framboise, sablé spéculos

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Galet au café 100% arabica, sablé chocolat

Tarte vanille Bourbon

COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces – 36 € HT / pers.

10 pièces de cocktail salées

Fleur de betterave, chou rouge au raifort

Sablé parmesan fromage fouetté, tomate cerise à l'origan, olive

Fraicheur de concombre et feta, tapenade d'olive noire

Sablé 100 % vegan, condiment poivron rouge

Dentelle de grana padano, compotée à l'artichaut

Coussin de crabe et tourteau à la coco

Pain aux épices, coussin de calamansi et lieu fumé

Notre interprétation du filet de caille au raisin, épice saté

Pic poulet façon mafé 2.0

Cylindre Comté magret fumé, haricot vert craquant et crème de noix

3 pièces de cocktail salées valeur 2 pièces

Pain pita, fromage frais et concombre

Wrap, émincé de bœuf et chou blanc mode thaï

Tapas saumon mariné aneth et baies roses, beurre demi-sel

6 pièces de cocktail sucrées

Brochettes de fruits

Quenelle citron meringuée

Finger fraise du Vexin et basilic

Cheesecake cassis 2.0

Tartelette chocolat

Tarte vanille Bourbon

Tomate cerise rouge en grappe,
mozzarella de bufflonne au pesto

COCKTAILS
LES PLATEAUX

PLATEAU 100 Pièces salées végétariennes - 163€ HT

20 Pastas crème d'artichaut, parmesan et tomatade, olive Taggiasche

20 Pincées de carotte, houmous de pois-chiche au citron confit et cumin, sésame noir

20 Pincées de légume croquant, chèvre frais à la noix de coco et coriandre citronnée

20 Brochettes d'antipasti de légumes d'été

20 Précieuses de mozzarella di buffala, pétale de tomate confite

PLATEAU 120 Pièces salées végétariennes – 198 € HT

20 Sablés parmesan fromage fouetté, tomate cerise à l'origan et olive noire confite

20 Fraîcheurs de concombre et feta, tapenade d'olive noire

20 Sablés 100% végan, condiment poivron rouge

20 Cheesecakes de betterave, moutarde à l'ancienne

20 Dentelles de grana padano, compotée à l'artichaut

20 Tomates cerise rouges en grappe, mozzarella de bufflonne au pesto

N'oubliez pas de commander vos boissons en accompagnement des pièces de cocktail.

LCV Traiteur

Tagine de poulet fermier au citron confit

COCKTAILS
LES PLATEAUX

PLATEAU 120 Pièces salées Terre-Mer - 205 € HT

20 Pétales de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

20 Rougets juste snacké, rouille et bouillabaisse sur croûton

20 Carottes en aïoli de cabillaud et légumes d'été

20 Sot l'y laisse de poulet au Piment d'Espelette, crème de poivrons, polenta dorée

20 Comme un veau Marengo

20 Boeuf Angus maturé juste snacké, sauce barbecue, courgette et aubergine grillée

PLATEAU 120 Pièces salées Prestige - 215€ HT

20 Caviars d'aubergine, courgette grillée, artichaut confit, sur sablé au parmesan

20 Caviars de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

20 Mini tartelettes, mousse de chèvre frais à la menthe, petit pois

20 Pétales de gambas, bisque de homard, mayonnaise estragon, croustini

20 Foie gras de canard, chutney de mangue, chapelure de spéculos, fleur de bleuet

20 Tagines de poulet fermier au citron confit, olives vertes Picholine, épices orientales

LCV Trateur

Les Sandwichs

COCKTAILS
LES PLATEAUX

PLATEAU 80 Pitas - 160€ HT

20 Pitas houmous de pois chiche et citron confit, sésame

20 Pitas poulet, origan, citron confit, crème de féta à la menthe, oignon rouge

20 Pitas tartare de saumon gravelax, cèleri branche et citron vert

20 Pitas au chorizo de bœuf de Galice AOP, poivron, cébette et piment d'Espelette

PLATEAU 80 Wraps et Burgers - 256 € HT

20 Burgers pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel

20 Burgers au thon, mayonnaise légère

20 Wraps houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge

20 Wraps poulet et poivrons confits, guacamole, épices mexicaines et coriandre fraîche

Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

Printemps – Été 2022

COCKTAILS
LES PLATEAUX

PLATEAU 100 Pièces sucrées - 158€ HT

20 Quenelles citron, zestes de citron vert, crumble noisette

20 Mini tartelettes passion curd, zestes de citron vert

20 Crémeux pistache, compotée de fruits rouges, sablé breton, éclats de pistache torréfiée

20 Rochers chocolat, crémeux chocolat coulant

20 Mini tartelettes, caramel au beurre salé, éclats de noix de Pécan

PLATEAU 120 Pièces sucrées - 190€ HT

20 Quenelles citron meringuées

20 Fingers fraise du Vexin et basilic

20 Tartes exotiques coco ananas

20 Millefeuilles nougatine et ganache caramel

20 Tartelettes chocolat

20 Biscuits noix, crème brûlée double vanille

COCKTAILS AVEC SERVICE

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire …
Quel que soit votre événement, nous mettrons en scène votre réception avec soin et élégance.

Les Arts de la Table

Afin d'être en adéquation avec l'atmosphère que vous souhaitez créer pour l'occasion, nous sélectionnons avec soin les arts de la table.
Pour mettre en valeur vos buffets, nous nous adressons à un designer pour élaborer des compositions florales sur mesure selon votre thématique.

Le Personnel de Service

Nos équipes sont régulièrement formées pour transmettre nos exigences et apporter des innovations en matière de service.

Nos directeurs de réception, maîtres d'hôtel et chefs cuisiniers mettent leur expérience à votre service.
Ce qui caractérise nos équipes : disponibilité, courtoisie et attention.

Nos aspirations : veiller au bien être de vos convives et à la réussite de votre événement.

N'hésitez pas à nous consulter pour l'organisation de vos réceptions.

CONTACTEZ NOUS ! 01 42 04 24 40

COCKTAILS AVEC SERVICE

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire …
Quel que soit votre événement, nous mettrons en scène votre réception avec soin et élégance.

Les Arts de la Table

Afin d'être en adéquation avec l'atmosphère que vous souhaitez créer pour l'occasion, nous sélectionnons avec soin les arts de la table.
Pour mettre en valeur vos buffets, nous nous adressons à un designer pour élaborer des compositions florales sur mesure selon votre thématique.

Le Personnel de Service

Nos équipes sont régulièrement formées pour transmettre nos exigences et apporter des innovations en matière de service.

Nos directeurs de réception, maîtres d'hôtel et chefs cuisiniers mettent leur expérience à votre service.
Ce qui caractérise nos équipes : disponibilité, courtoisie et attention.

Nos aspirations : veiller au bien être de vos convives et à la réussite de votre événement.

N'hésitez pas à nous consulter pour l'organisation de vos réceptions.

CONTACTEZ NOUS ! 01 42 04 24 40

LCV
TRAITEUR

LES BOISSONS

Boissons Softs

Boissons alcoolisées

Boissons chaudes

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

LES BOISSONS

SOFTS	Prix HT
Evian 50cl	1,80€
Badoit 50cl	1,80€
Evian 100cl	3,00€
Badoit 100cl	3,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	4,50€
Ice tea 150 cl	4,50 €
Jus d'Orange Tropicana, Pamplemousse 100cl	4,50€
Jus de Pomme , Multi fruits Tropicana 100cl	4,80€
Jus de fruits pressés 100 cl Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas	8,50€

BOISSONS ALCOOLISÉES

VINS ROUGES 75cl	
Bordeaux Puy Laborde	14,00€
Saumur Champigny Les Longes	14,00€
Bordeaux Lussac St Emilion Roc de Giraudon	18,00€
VINS BLANCS 75cl	
Chardonnay Les Jamelles	14,00€
Bourgogne Chablis	16,20€
VIN ROSÉ 75cl	
Côtes de Provence Rosé & Clair	12,00€
CIDRE	
Bolée D'Armorique Brut ou Doux Loïc Raison, maison fondée en 1923	8,00€
CHAMPAGNE	
Brut Esterlin Eclat	26,00€

BOISSONS CHAUDES

Thermos 1 litre de café 100% Arabica	20,00€
Thermos 1 litre de thé Bio	18,00€

LES CROISSANTS VOLANTS - LCV Traiteur
SARL au capital social de 110 000€
Code APE 5621Z – Services des traiteurs

15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX
Tel : 01 42 04 24 40
Email : commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 28/06/22

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux cocktails.
Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société **Les Croissants Volants - LCV Traiteur** se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications à communiquer par mail

Une commande de lunch box, petits déjeuners, pauses café, peut être annulée: jusqu'à 11h la veille de la livraison (jour ouvré).
Une commande de plateaux repas et buffets sandwichs peut être annulée: jusqu'à 11h deux jours avant la livraison (jour ouvré).
Une commande de buffets portionnés et cocktails peut être annulée: jusqu'à 11h, trois jours avant la livraison (jour ouvré).
Une commande de réception avec service Maître d'hôtel peut être annulée jusqu'à cinq jours avant la livraison (jour ouvré).
Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement. Une commande ou un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé aux Croissants Volants Traiteur en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client ; en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique.
Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou virement ou carte bancaire. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés. Un règlement comptant est demandé pour tout nouveau client et un acompte de 50 %du montant total sera demandé pour toute commande supérieure à 1 500 € HT.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société **LCV Traiteur** décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools avec modération.